



Nektarinen Galette

Zeit gesamt
🕒 2h 5min

Zubereitungszeit
🕒 40min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Dinkelmehl, Type 630	220 g
Salz	0.25 TL
Butter	140 g
Wasser	5 EL
Eigelb	1 St.
Nektarine	200 g
Zucker	50 g
Zitronensaft	1 TL
Eiweiß	1 St.
Mandeln, gehobelt	50 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Lochblech, Mixer

1. Galette Teig

Vermische das Dinkelmehl mit dem Salz in einem Mixer. Gib die kalte Butter dazu und vermenge alles in kurzen Schüben (Puls-Taste) bis die Butter noch in kleinen Stücken zu sehen ist. Gib das eiskalte Wasser dazu und das Eigelb dazu, mixe alles wieder in kurzen Impulsen durch, bis große Streusel entstehen. Nimm den Teig heraus, drücke ihn kurz mit den Händen zusammen, drücke ihn auf einem Teller flach und lasse ihn abgedeckt für 1 Stunde oder über Nacht im Kühlschrank ruhen.

Tipp: Das Wasser sollte eiskalt sein, stelle es dazu kurz in den Gefrierschrank oder nutze Eiswürfel.

2. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und belege ein Lochblech mit Dauerbackfolie.

3. Nektarinen Füllung

Entkerne die Nektarinen und schneide sie in Spalten. Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche etwa 5 mm dick aus, die Ränder sollten dabei etwas dünner auslaufen. Lege den Teig auf das Lochblech, er kann hier noch größer sein als das Blech. Richte die Nektarinspalten kreisförmig darauf an, lasse dabei einen Rand frei. Verteile den Zucker und Zitronensaft über den Früchten. Falte den übrigen Teigrand nach innen über die äußeren Nektarinen, sie müssen dabei nicht ganz bedeckt werden.

Tipp: Bei ganz reifen, sehr süßen Nektarinen kannst du die Zuckermenge reduzieren.

4. Galette backen

Bestreiche den Teig mit dem Eiweiß, streue die gehobelten Mandeln darüber und backe

die Galette im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen, lasse sie abkühlen und bestreue sie zum Servieren mit Puderzucker.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	202 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g